KitchenAid®

ARTISAN® WAFELMACHINE
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

GAUFRIER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® WAFFELEISEN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

WAFFLE BAKER ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

GOFRERA ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® VÅFFELJÄRN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® VAFFELJERN
INSTRUKSJONER OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® VOHVELIRAUTA
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

ARTISAN®-VAFFELBAGER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® VÖFFLUJÁRN
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΉ ΓΙΑ ΒΆΦΛΕΣ ARTISAN®
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Deutsch



Modell 5KWB100
Artisan® Waffeleisen

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise zum Waffeleisen

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät befinden sich zahlreiche Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

⚠ GEFAHR — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

⚠ WARNUNG — **Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Elektrische Voraussetzungen

Modell 5KWB100:

230-240 Volt Wechselspannung
Frequenz: 50 Hz

HINWEIS: Das Modell 5KWB100 besitzt einen Stecker mit Schutzkontakt. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

⚠ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keine Adapter verwenden

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Tod, Brand oder Stromschlag führen.

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Benutzen elektrischer Geräte sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen und diese beachten, um die Gefahr eines Brandes, Stromschlags und/oder von Körperverletzungen zu verringern.

1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe bzw. Knaufe.
3. Zur Vermeidung eines Stromschlags halten Sie Waffeleisen, Zuleitung und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker des Waffeleisens aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie irgendwelche Teile anbringen oder abnehmen.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Küchengerät zur nächsten KitchenAid Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
6. Die Verwendung von nicht durch KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrokochern auf und stellen Sie es nicht in einen heißen Ofen.
10. Schalten Sie das Waffeleisen nach dem Zubereiten von Waffeln über die Einschalttaste aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
12. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
13. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
14. Dieses Produkt ist für die Verwendung im Haushalt und professionellen Gebrauch geeignet.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

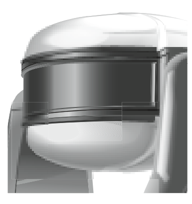
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Merkmale des Waffeleisens



Modell 5KWB100
Artisan® Waffeleisen



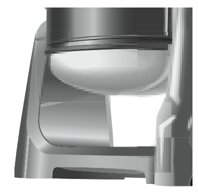
Professionelle Backform

Rotierende Doppelbackform für gleichmäßige Waffeln fast ohne Löcher und Lücken. Deckel aus gebürstetem Edelstahl mit Duroplast-phenolgriffen, die bei Gebrauch des Geräts nicht heiß werden.



Antihaftbeschichtung

Einfaches Reinigen mit einem Papiertuch oder einem feuchten Tuch. Die Tropfrinne schützt vor überlaufendem Teig und Spritzern.



Basis aus Spritzgussmetall

Die robuste Metallbasis sorgt für einen festen Stand.



Thermometeranzeige

Das Thermometer zeigt an, dass das Waffeleisen aufgeheizt ist, wenn sich der Zeiger rechts in dem fettmarkierten Bereich der Skala befindet.

Deutsch

Merkmale des Waffeleisens



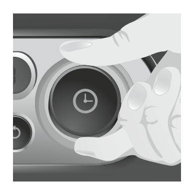
Einschalttaste (⏻)

Durch Drücken der Einschalttaste (⏻) werden die Heizelemente ein- oder wieder ausgeschaltet. Wenn das Waffeleisen eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeige.



Vorheizanzeige

Die Anzeige blinkt, solange das Eisen aufheizt. Sobald die optimale Temperatur erreicht ist, ertönt ein Audiosignal und die Anzeige leuchtet stetig.



Backzeitregler (◷)

Drehen Sie den Zeiger auf die gewünschte Backzeit. Er lässt sich in 15-Sekunden-Schritten zwischen 2 Minuten und 30 Sekunden bis 5 Minuten und 30 Sekunden einstellen. Drehen im Uhrzeigersinn erhöht die Backzeit, Drehen gegen den Uhrzeigersinn verkürzt sie.



Backzeitanzeige

Hier wird die verbleibende Backzeit in Minuten und Sekunden angezeigt.



Starttaste (⏵)

Sobald das Waffeleisen aufgeheizt ist, können Sie den Backvorgang mit dieser Starttaste (⏵) beginnen.



Resettaste (↻)

Nachdem der Backvorgang gestartet ist, können Sie diese Resettaste (↻) drücken, um die Backzeitanzeige anzuhalten und zurückzusetzen. Damit wird auch der Signalton beim Erreichen von Null ausgeschaltet.

Anzeige verlängerter Backzeit

Sobald der Backzeitmesser Null erreicht, ertönen mehrere Signale und der Hintergrund der Zeitanzeige färbt sich rot. Gleichzeitig zählt der Zeitmesser nun aufwärts. Falls die Waffeln noch nicht fertig sind, können Sie so die zusätzliche Backzeit ablesen.

Automatische Abschaltung

Sofern der Backzeitmesser nicht zurückgesetzt wird, schaltet sich das Waffeleisen automatisch fünf Minuten nach Erreichen der Backzeit aus. Wird der Backzeitmesser zurückgesetzt, schaltet sich das Waffeleisen nach zwei Stunden aus, sofern keine neue Backzeit eingestellt wird.

Backzeitspeicher

Die zuletzt eingestellte Backzeit wird gespeichert. Das gilt auch, wenn das Waffeleisen vom Stromnetz getrennt wird.

Signaltöne

Praktische Signaltöne informieren Sie über den Betriebszustand des Waffeleisens. Sobald das Eisen aufgeheizt ist, ertönt ein Signal. Wenn der Backzeitmesser Null erreicht, ertönen mehrere Signale.

Backen bei konstanter Temperatur

Die Temperatur des Eisens lässt sich nicht einstellen. Die Waffeln werden bei einer konstanten Temperatur gebacken, die optimale Ergebnisse erzielt. Die Bräunung der Waffeln wird über den Backzeitmesser bestimmt.

Gebrauch des Waffeleisens

Erstmalige Verwendung des Waffeleisens

Beim ersten Verwenden des Waffeleisens kann es zu leichter Geruchs- und Rauchbildung kommen. Das ist normal und durch den Herstellungsprozess bedingt. Geruch und Rauch sind harmlos und vergehen schnell, können aber das Aroma der ersten Waffel auf jeder Seite der Backform beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, diese Waffel zu entsorgen.

Bei jedem Backvorgang kommt es zur Dampfbildung – eventuell setzt sich auch Kondenswasser auf den Deckeln ab. Das ist normal.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Drehen der Backform und zum Öffnen der Deckel stets die Griffe.





Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

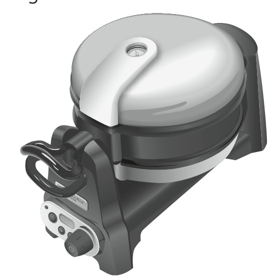
Keine Adapter verwenden

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Tod, Brand oder Stromschlag führen.

Bedienen des Waffeleisens

1. Stecken Sie den Netzstecker des Waffeleisens in eine geerdete Steckdose.



2. Drehen Sie die Backform so, dass der Deckel mit dem Zeigerthermometer nach oben weist.
3. Drücken Sie die Einschalttaste (⏻), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige blinkt und das Waffeleisen heizt auf.



Gebrauch des Waffeleisens

4. Warten Sie, bis das Waffeleisen aufgeheizt ist. Sobald die optimale Temperatur erreicht ist, ertönt ein Audiosignal, die Anzeige hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Gleichzeitig signalisiert der Thermometeranzeiger, dass das Eisen bereit ist, wenn der Zeiger sich in dem fettmarkierten Bereich des Skala befindet.





5. Stellen Sie die Backzeit über den Backzeitregler (🕒) ein. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die angezeigte Backzeit zu verlängern, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Backzeit zu verkürzen. Sie können die Backzeit in 15-Sekunden-Schritten zwischen 2 Minuten und 30 Sekunden und 5 Minuten und 30 Sekunden einstellen. Je länger die Backzeit, desto dunkler und knuspriger werden die Waffeln. Wir empfehlen, mit einer Backzeit von 3 Minuten und 30 Sekunden (3:30) zu beginnen.



6. Öffnen Sie den Deckel durch Anheben des obersten Griffes. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest an der Basis anliegt, bevor Sie ihn loslassen. Ansonsten könnte die Backform sich beim Loslassen des Griffes drehen.



7. Geben Sie den Teig gleichmäßig auf das Eisen. Der Teig sollte die höchsten Punkte des Waffelgitters beinahe bedecken. Schließen Sie den Deckel.

HINWEIS: Verwenden Sie kein Metallgeschirr zusammen mit dem Waffeleisen. Metall könnte die Antihaftbeschichtung beschädigen.

Gebrauch des Waffeleisens



8. Drehen Sie die Backform so, dass der zweite Deckel nach oben weist.

HINWEIS: Unabhängig davon, ob Sie eine oder zwei Waffeln zubereiten möchten, müssen Sie die Backform nach dem Befüllen einer Seite drehen. Dadurch werden beide Hälften des Eisens mit Teig bedeckt – nur so erreichen Sie eine hervorragende Konsistenz.



9. Drücken Sie die Starttaste (I▶), um den Backzeitmesser zu starten.

HINWEIS: Die Starttaste (I▶) startet den Zeitmesser nur dann, wenn das Waffeleisen aufgeheizt ist.

10. Wenn Sie eine zweite Waffel zubereiten möchten, öffnen Sie den Backformdeckel und geben Sie den Teig gleichmäßig auf das Eisen. Schließen Sie den Deckel.
11. Drehen Sie die Backform so, dass der Deckel mit dem Zeigerthermometer erneut nach oben weist.
12. Sobald der Backzeitmesser Null erreicht, ertönen mehrere Signale und der Hintergrund der Zeitanzeige färbt sich rot. Gleichzeitig zählt der Zeitmesser nun aufwärts.



13. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffel mit einem Küchenutensil (nicht aus Metall). Befindet sich noch eine weitere Waffel im Eisen, drehen Sie die Form um, öffnen den Deckel und entnehmen auch die zweite Waffel. Falls Sie weitere Waffeln backen möchten, sollten Sie den Deckel wieder schließen, damit die Form nicht abkühlt.

Gebrauch des Waffeleisens



14. Um weitere Waffeln zuzubereiten, müssen Sie den Backzeitmesser über die Resettaste (↻) zurücksetzen. Die Anzeige wird wieder blau und der Zeitmesser zeigt die zuletzt eingestellte Backzeit an. Wiederholen Sie dann die Schritte 5 bis 13.

HINWEIS: Sofern der Backzeitmesser nicht zurückgesetzt wird, schaltet sich das Waffeleisen automatisch fünf Minuten nach Erreichen der Backzeit aus.

15. Drücken Sie nach dem Backen die Einschalttaste (⏻), um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie einen Deckel geöffnet, damit das Gerät schneller abkühlt.

Vorzeitiges Beenden des Backvorgangs

Um den Backzeitmesser anzuhalten, drücken Sie einfach die Resettaste (↻). Der Backzeitmesser zeigt die zuvor eingestellte Zeit an. Nach dem Zurücksetzen des Backzeitmessers können Sie die Backzeit (🕒) über den Regler verändern und durch Drücken der Starttaste (I▶) eine neue Zeitmessung starten. Wird binnen 2 Stunden kein neuer Backvorgang gestartet, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Rezepthinweise

- Rühren Sie den Teig nicht zu sehr. Einige Klumpen sind in Ordnung. Zu gut gerührter Teig führt zu schweren und dichten Waffeln.
- Sie können Teig in einem dicht verschlossenen Behälter ein oder zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dabei dickt der Teig etwas an – eventuell müssen Sie also ein bisschen Wasser oder Milch hinzugeben und den Teig durchrühren, bevor Sie ihn wiederverwenden. Bei kaltem Teig muss die Backzeit eventuell verlängert werden, um die gewünschte Bräune zu erreichen.
- Rezepte mit Butter, Öl oder Eiern ergeben knusprigere und schneller bräunende Waffeln als Rezepte ohne diese Zutaten.
- Fettarme Waffeln sind manchmal schwer zu entnehmen. Falls die Waffeln am Eisen kleben bleiben, sollten Sie ein wenig mehr Butter oder Öl für den Teig verwenden. Geben Sie kein Öl oder andere Stoffe direkt auf das Eisen, da diese eine nur schwer zu entfernende Schicht bilden.
- Für besonders leichte Waffeln können Sie folgenden Tipp ausprobieren: Trennen Sie in Rezepten mit Eiern das Eigelb vom Eiweiß und rühren Sie das Eigelb in den Teig ein. Schlagen Sie in einer anderen Schüssel das Eiweiß, bis es flockig – aber nicht steif – ist. Geben Sie das Eiweiß direkt vor dem Backen unter den Teig.
- Für herzhaftes Vollkornaroma können Sie Vollkornmehl anstelle von Weißmehl verwenden.
- Buttermilchpulver ist bei Waffeln ein guter Ersatz für frische Buttermilch und einfacher aufzubewahren. Verwenden Sie das Pulver gemäß der Anleitung auf der Verpackung.

Deutsch

Back- und Servierhinweise

- Unabhängig davon, ob Sie eine oder zwei Waffeln zubereiten möchten, müssen Sie die Backform nach dem Befüllen einer Seite drehen. Dadurch werden beide Hälften des Eisens mit Teig bedeckt – nur so erreichen Sie eine hervorragende Konsistenz.



- Geben Sie nicht zu viel Teig auf das Eisen. Geben Sie den Teig auf die Mitte des Eisens und streichen Sie ihn mit einem weichen Spachtel oder der Unterseite eines nicht metallischen Löffels zu den Rändern hin glatt. Der Teig sollte die höchsten Punkte des Waffelgitters beinahe bedecken.
- Geben Sie kein Öl oder andere Stoffe direkt auf das Eisen, da diese eine nur schwer zu entfernende Schicht bilden. Falls die Waffeln am Eisen kleben bleiben, sollten Sie ein wenig mehr Butter oder Öl für den Teig verwenden.
- Verwenden Sie einen Krug anstelle einer Kelle: Teig lässt sich einfacher gießen als schöpfen.
- Schließen Sie den Deckel sofort nach dem Entnehmen einer Waffel. So halten Sie die Backtemperatur für weitere Waffeln.
- Waffeln bleiben länger knusprig, wenn Sie sie nicht stapeln oder auf durchgehenden Oberflächen ablegen. Am besten bewahren Sie die Waffeln vor dem Servieren auf einem Rost auf.
- Um mehrere Waffeln warm zu halten, können Sie sie bis zu 15 Minuten in einem Ofen bei 90 °C aufbewahren. Legen Sie die Waffeln nebeneinander direkt auf das Backrost. Sie können die Waffeln auch im vorgeheizten Waffeleisen aufwärmen (etwa 1 Minute Aufwärmzeit).
- Überzählige Waffeln können problemlos eingefroren werden. Lassen Sie die Waffeln nebeneinander auf einem Rost abkühlen, legen Sie jeweils eine Schicht Wachspapier zwischen zwei Waffeln und geben Sie sie in einem Gefrierbeutel oder einem luftdicht verschlossenen Behälter in die Gefriertruhe. Zum Genießen müssen Sie die Waffeln lediglich nebeneinander direkt auf einem Backrost etwa 10 Minuten bei 140 ºC aufwärmen. Sie können gefrorene Waffeln auch im vorgeheizten Waffeleisen aufwärmen (etwa 2 ½ bis 3 Minuten Aufwärmzeit).

Reinigung des Waffeleisens

1. Schalten Sie das Waffeleisen vor dem Reinigen aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

HINWEIS: Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.

2. Öffnen Sie die Deckel und reiben Sie die Eisen mit Papiertüchern oder einem feuchten Tuch sauber.
3. Reiben Sie die Außenseite des Waffeleisens mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.

Problemlösung

Beim ersten Verwenden des Waffeleisens kann es zu leichter Geruchs- und Rauchbildung kommen. Das ist normal und durch den Herstellungsprozess bedingt. Geruch und Rauch sind harmlos und vergehen schnell, können aber das Aroma der ersten Waffel auf jeder Seite der Backform beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, diese Waffel zu entsorgen.

Bei jedem Backvorgang kommt es zur Dampfbildung – eventuell setzt sich auch Kondenswasser auf den Deckeln ab. Das ist normal.

- **Die Backzeitanzeige bleibt dunkel, das Waffeleisen heizt nicht auf:**



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keine Adapter verwenden

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Tod, Brand oder Stromschlag führen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Waffeleisens in eine geerdete Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, ziehen Sie den Stecker und stecken Sie ihn erneut in dieselbe Steckdose. Wenn die Backzeitanzeige noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem das Waffeleisen verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.

- **Die Waffeln sind dünn, ungleich dick und weisen Löcher und Lücken auf:**
  – Drehen Sie die Backform nach dem Hineingeben von Teig stets um. Dadurch werden beide Hälften des Eisens mit Teig bedeckt – nur so erreichen Sie eine hervorragende Konsistenz.

- **Die Waffeln sind zu hell oder zu dunkel:**
  – Sind die Waffeln zu hell, müssen Sie die Backzeit erhöhen. Sind sie zu dunkel, müssen Sie die Backzeit verkürzen. Die Backzeit richtet sich nach vielen Faktoren, zum Beispiel Zutaten, Teigtemperatur und Luftfeuchtigkeit.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine KitchenAid-Kundendienststelle (siehe Seite 17).*

* Bringen Sie das Waffeleisen nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

Bananen-Walnuss-Waffeln

600 g Mehl
1 TL Zucker
½ TL Salz
15 g Trockenhefe
½ TL geriebener Ingwer
120 ml Wasser
355 ml fettarme Milch
120 g Margarine in Würfeln
4 Eier
25 g brauner Zucker
320 g gewürfelte Bananen
120 g gehackte Walnüsse

Vermengen Sie in der großen Rührschüssel mit dem Flachrührer 30 Sekunden lang auf Stufe 1 Mehl, Zucker, Salz, Hefe und Ingwer. Stellen Sie die Schüssel zur Seite. Geben Sie Wasser, Milch und Margarine in einen mittelgroßen Kochtopf. Erhitzen Sie das Ganze unter häufigem Rühren bei geringer Hitze, bis die Mischung sehr warm ist (etwa 47 °C bis 52 °C, nicht kochen lassen). Gießen Sie die Mischung in die Rührschüssel (Mehl/Zucker/Salz/Hefe/Ingwer-Mischung) und geben Sie die Eier hinzu. Mixen Sie alles 2 Minuten auf Stufe 8 gut durch. Decken Sie die Mischung mit einem Tuch ab. Lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur gehen, bis er leicht und locker ist und sich das ursprüngliche Volumen verdoppelt hat.

Fügen Sie dem Teig braunen Zucker, Bananen und Walnüsse hinzu. Mixen Sie alles weitere 2 Minuten lang auf Stufe 6 gründlich durch.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 45 Sekunden ein.

Geben Sie 4 Kellen (30ml pro Kelle) mit Teig in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Garnieren Sie die Waffeln nach Geschmack mit Zucker.

Ergibt: 8 runde Waffeln

Waffeln mit Schokoladenstückchen

475 g Mehl
200 g winzige, halbbittere Schokoladenstückchen
30 g Kristallzucker
1 TL (8 g) Backpulver
½ TL Salz
1 TL Zimt (optional)
400 ml Milch
80 g flüssige Margarine
4 Eier
Schokosahne (zum Servieren)

Vermengen Sie in der großen Rührschüssel Mehl, Kristallzucker, Backpulver, Salz und – auf Wunsch – Zimt. Geben Sie Milch, Margarine und Eier hinzu. Mixen Sie die Zutaten 2 Minuten lang auf Stufe 2 mit dem Flachrührer, bis sie befeuchtet sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit des Mixers auf Stufe 6, damit die Mischung leicht und locker wird. Es dürfen Klumpen vorhanden sein. Geben Sie die Schokoladenstückchen hinzu und heben Sie diese vorsichtig mit einem Spachtel unter.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 45 Sekunden ein.

Geben Sie 3 Kellen (30ml pro Kelle) mit Teig in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist. Servieren Sie die Waffeln mit Schokosahne.

Ergibt: 6 runde Waffeln

Heiße Brüsseler Waffeln

250 g Mehl (Das im Originalrezept verlangte selbsttreibende Mehl gibt es in Deutschland nicht im Handel. Geben Sie daher ca. 7,5 g Backpulver und ca. 2 g Salz hinzu, was 3 g Backpulver und <1 g Salz pro 100 g Mehl entspricht.)
250 ml Milch
100 g flüssige Margarine
3 Pk. (24 g) Vanillezucker
3 Eier, getrennt
1 Prise Salz
Puderzucker (zum Servieren)

Vermengen Sie mit dem Flachrührer 15 Sekunden lang auf Stufe 2 Mehl und Zucker in einer Rührschüssel. Geben Sie ein wenig Milch hinzu und rühren Sie 30 Sekunden lang alles auf Stufe 2 gut durch. – Geben Sie dann die Eigelbe und den Rest der Milch hinzu. Mixen Sie erneut 1 Minute alles auf Stufe 2, um so einen lockeren Teig zu erhalten.

Schlagen Sie in einer anderen Rührschüssel mit dem Schneebesen die Eiweiße und eine Prise Salz 1 Minute lang auf Stufe 10 steif.

Geben Sie die flüssige Margarine hinzu und heben Sie vorsichtig mit dem Flachrührer 45 Sekunden auf Stufe 1 die steif geschlagenen Eiweiße darunter.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 30 Sekunden ein.

Geben Sie 4 Kellen (30ml pro Kelle) mit Teig in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Servieren Sie die Waffeln warm und mit Puderzucker garniert.

Ergibt: 6 runde Waffeln

Chantilly-Waffeln

- *200 g Mehl*
- *250 ml kalte Milch*
- *6 Eigelbe*
- *200 g flüssige Margarine*
- *2 Pk. (16 g) Vanillezucker*
- *1 TL (4 g) Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *12 Eiweiße, steif geschlagen (benutzen Sie den Schneebesen 1 Minute 45 Sekunden lang auf Stufe 10)*

süße Sahne (optional, zum Servieren)

rote Früchten wie Erdbeeren oder Himbeeren (optional, zum Servieren)

Schlagen Sie in einer Rührschüssel mit dem Flachrührer 1 Minute lang die Eigelbe auf Stufe 4 zusammen mit der kalten Milch. Heben Sie langsam das Mehl, das Backpulver, anschließend die flüssige Margarine, den Vanillezucker und das Salz 1 Minute und 30 Sekunden lang auf Stufe 4 unter. Dann mischen Sie 45 Sekunden auf Stufe 2 die steif geschlagenen Eiweiße unter die anderen Zutaten.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 30 Sekunden ein.

Geben Sie 4 Kellen (etwa 40ml pro Kelle) mit Teig in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Lassen Sie die Waffeln abkühlen und servieren Sie diese mit süßer Sahne und roten Früchten garniert (Erdbeeren und/oder Himbeeren).

Ergibt: 8 runde Waffeln

Liège-Waffeln

- *1 kg Mehl*
- *500 ml lauwarme Milch*
- *60 g frische Hefe*
- *6 Eier, getrennt*
- *1 Prise Salz*
- *2 Pk. (16 g) Vanillezucker*
- *500 g weiche Margarine*
- *600 g Hagelzucker*
- *75 g Zucker*

Geben Sie das Mehl und die Hefe in eine große Rührschüssel. Mixen Sie alles 15 Sekunden lang mit dem Flachrührer auf Stufe 2. Machen Sie eine Vertiefung in die Mitte. Geben Sie den Zucker und 250 ml lauwarme Milch hinzu. Mixen Sie erneut 1 Minute alles auf Stufe 2, um so einen lockeren Teig zu erhalten. Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen. Ziehen Sie vorsichtig 2 Minuten lang auf Stufe 4 die Eigelbe unter die Masse. Geben Sie den Rest der lauwarmen Milch, die weiche Margarine und den Vanillezucker hinzu und mixen Sie alles 3 Minuten auf Stufe 4.

In einer anderen Rührschüssel schlagen Sie mit dem Schneebesen die Eiweiße und eine Prise Salz in 1 Minute auf Stufe 10 steif.

Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten gehen.

Geben Sie dann mit einem Spachtel vorsichtig den Hagelzucker hinzu.

Formen Sie Teigkugeln von jeweils 100 g (wie einen Kloß). Lassen Sie diese 15 Minuten lang auf einem bemehlten Tuch gehen.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 4 Minuten und 15 Sekunden ein.

Geben Sie 4 gleich große Teigportionen in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut. Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Ergibt: 10 runde Waffeln

Zimtwaffeln

500 g Mehl
250 g weiche Butter
200 g brauner Zucker
14 g Trockenhefe
16 g Zimt
4 Eier
250 ml lauwarme Milch
150 ml Wasser

Geben Sie 200 g Mehl, braunen Zucker, Hefe und Zimt in eine große Rührschüssel. Mixen Sie alles 15 Sekunden lang mit dem Flachrührer auf Stufe 2. Machen sie eine Vertiefung in die Mitte. Geben Sie die weiche Butter, Eier und ein wenig lauwarme Milch hinzu. Mixen Sie zuerst alles 30 Sekunden lang auf Stufe 2, dann 1 Minute auf Stufe 4, während Sie den Rest des Mehls nach und nach in kleinen Mengen hinzugeben. Stellen Sie die Küchenmaschine 1 Minute lang auf Stufe 4 und geben Sie den Rest der lauwarmen Milch und das Wasser langsam hinzu. Mixen Sie nun alles 30 Sekunden lang auf Stufe 10, um eine leichte und lockere Masse zu erhalten.

Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gehen.

Formen Sie gleich große Teigportionen (+/- 60 g schwer, wie Knetteig). Lassen Sie diese ein paar Minuten auf einem bemehlten Tuch ruhen.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 4 Minuten und 15 Sekunden ein.

Geben Sie 4 gleich große Teigportionen in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel.

Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Ergibt: 6 runde Waffeln

4/4-Waffeln

250 g Mehl
250 g Zucker
250 g weiche Margarine
4 Eier
1 Prise Salz
Vanillezucker, nach Belieben

(Vanille kann auch durch Zitrone ersetzt werden. Geben Sie dazu geriebene Zitronenschale in den Teig.)

Schlagen Sie in einer großen Rührschüssel die Eiweiße in 1 Minute mit dem Schneebesen auf Stufe 10 mit einer Prise Salz steif.

In einer anderen Schüssel vermengen Sie mit dem Flachrührer 15 Sekunden lang auf Stufe 2 das Mehl und den Zucker. Heben Sie die Margarine und die 4 Eigelb darunter. Rühren Sie die Mischung 1 Minute auf Stufe 2 gut durch. Heben Sie mit einem Spachtel das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig mit dem Vanillezucker oder der Zitronenschale unter die Mischung.

Lassen Sie die Masse etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Stellen Sie den Backzeitmesser auf 3 Minuten und 45 Sekunden ein.

Geben Sie 4 gleich große Teigportionen (je 30 ml) in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Ergibt: 4 runde Waffeln

Lockere Vanillewaffeln

500 g Mehl (Das im Originalrezept verlangte selbsttreibende (self-raising) Mehl gibt es in Deutschland nicht im Handel. Geben Sie daher ca. 15 g Backpulver und ca. 4 g Salz hinzu, was 3 g Backpulver und <1 g Salz pro 100 g Mehl entspricht.)

300 g flüssige Margarine

1 Prise Salz

325 g Zucker

5 Eier

5 Pk. (40g) Vanillezucker

240 ml (1 Tasse) Wasser

Schlagen Sie 1 Minute lang in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen die 5 Eier auf Stufe 2, so wie Sie ein Omelett zubereiten würden.

Geben Sie die flüssige Margarine und eine Prise Salz hinzu. Heben Sie 325 g Zucker mit dem Flachrührer auf Stufe 1 eine Minute lang unter. Geben Sie dann den Vanillezucker und eine Tasse Wasser dazu. Mixen Sie alles auf Stufe 6 eine Minute lang durch. Geben Sie das Mehl nach und nach unter gründlichem Rühren auf Stufe 8 hinzu, bis die Masse geschmeidig und ohne Klumpen ist.

Lassen Sie den Teig etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 45 Sekunden ein.

Geben Sie 4 Kellen (je 30 ml) mit Teig in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Ergibt: 7 runde Waffeln

Mandelwaffeln

500 g Mehl (Das im Originalrezept verlangte selbsttreibende (self-raising) Mehl gibt es in Deutschland nicht im Handel. Geben Sie daher ca. 15 g Backpulver und ca. 4 g Salz hinzu, was 3 g Backpulver und <1 g Salz pro 100 g Mehl entspricht.)

300 g Zucker

300 g flüssige Margarine

100 g gemahlene Mandeln

4 Eier (klein)

100 ml Wasser

1 Prise Salz

Schlagen Sie mit dem Schneebesen 45 Sekunden lang in einer Rührschüssel die 4 Eier auf Stufe 2 auf.

Geben Sie das Mehl in eine andere Rührschüssel. Fügen Sie Salz, Zucker und Mandeln hinzu. Mixen Sie alles 15 Sekunden lang mit dem Flachrührer auf Stufe 2. Machen Sie eine Vertiefung in die Mitte. Rühren Sie weitere zwei Minuten auf Stufe 2 und geben dabei geschlagenen Eier und das Mehl nach und nach dazu. Rühren Sie die flüssige Margarine und das Wasser unter. Mixen Sie weitere 2 Minuten auf Stufe 2 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 6, bis die Masse geschmeidig ist.

Stellen Sie den Teig 5 Minuten in den Kühlschrank.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 30 Sekunden ein.

Geben Sie 4 große Esslöffel mit Teig (je etwa 30 ml) in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen Sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Ergibt: 6 runde Waffeln

Köstliche Bierwaffeln

250 g Mehl
175 g Zucker
3 Eier
15 g Trockenhefe
250 ml dunkles Bier
1 Prise Salz
125 g flüssige Margarine

Geben Sie alle Zutaten (außer der Margarine) in eine große Rührschüssel und verrühren Sie 2 Minuten lang alles mit dem Schneebesen auf Stufe 6, bis der Teig sämig ist. Lassen Sie den Teig 1/2 Stunde gehen und geben Sie 125 g flüssige Margarine direkt vor dem Zubereiten hinein. Tauschen Sie den Schneebesen gegen den Flachrührer aus und rühren Sie weitere 30 Sekunden auf Stufe 1.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 45 Sekunden ein.

Für die köstlichen dicken Waffeln geben Sie 4 große Esslöffel Teig (je etwa 30 ml) in die obere Form des Waffeleisens.

Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Ergibt: 5 runde Waffeln

Belgische Waffeln

250 g Mehl
300 ml Milch
200 ml Sahne
70 g Zucker
1 TL Trockenhefe
4 Eier, getrennt
150 g Butter, flüssig und abgekühlt
1 Prise Salz
Ahornsirup (optional, zum Servieren)
Puderzucker (optional, zum Servieren)

Erhitzen Sie die Milch und die Sahne bis kurz vor dem Siedepunkt; stellen Sie die Flüssigkeit beiseite. Geben Sie das Mehl, 50g des Zuckers und die Hefe in die Schüssel. Mixen Sie alles 30 Sekunden lang auf Stufe 1 mit dem Flachrührer. Geben Sie die Eigelbe hinzu und vermischen Sie alles 2 Minuten lang auf Stufe 2. Geben Sie nun die Milch, die Sahne und die flüssige Butter hinzu.

Tauschen Sie den Flachrührer gegen den Schneebesen aus und mixen Sie auf Stufe 6, bis die Masse dick und cremig ist. Decken Sie die Schüssel zu und lassen Sie den Teig 1 Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen.

Schlagen Sie die Eiweiße mit einer Prise Salz in einer anderen Schüssel 30 Sekunden lang mit dem Schneebesen auf Stufe 8 zu Eischnee. Geben Sie den restlichen Zucker hinzu und schlagen Sie die Masse steif.

Heben Sie das Eiweiß mit einem Spachtel unter die Masse.

Stellen Sie den Backzeitmesser des vorgeheizten Waffeleisens auf 3 Minuten und 45 Sekunden ein.

Für köstliche, dicke Waffeln geben Sie ausreichend Teig in die obere Form des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel, starten Sie den Zeitmesser und drehen Sie das Eisen. Befüllen Sie die zweite Form und drehen Sie das Eisen erneut.

Sobald das Signal ertönt, können Sie die erste Waffel entnehmen. Drehen sie das Eisen und entnehmen Sie die zweite Waffel. Die Waffeln sind fertig, sobald sie goldbraun und knusprig sind und leicht aus dem Waffeleisen entnommen werden können. Fahren Sie wie beschrieben fort, bis der Teig verbraucht ist.

Servieren Sie die Waffeln mit Ahornsirup übergossen oder mit Puderzucker bestreut.

Ergibt: 8 runde Waffeln

Garantie für KitchenAid®-Artisan®-Waffeleisen

Garantielaufzeit:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Zwei Jahre Garantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, sofern das Waffeleisen nicht zum Zubereiten üblicher Gerichte verwendet wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:
Klauke Service & Support:
In der Halle 7 - 11
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242-966 999

Deutsch

Kundenservice

Hotline: Gebührenfreie Tel.-Nummer:
0800 5035005 (aus dem Festnetz)

Address: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:
Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.com

Deutsch



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

(6087AdZw608)